**附件2：**

**第三届“丝路工匠”国际技能大赛**

**西餐西式烹调技术技能竞赛（菜点）评分表**

第场工位号\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核内容 | 考核要点 | 配分 | 考核标准 | 扣分 | 得分 |
| 色泽 | 主、配料色泽自然、和谐，符合菜肴色泽要求。 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 形态 | 形态整齐、刀工处理规整，符合菜肴形态标 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 口味 | 口味纯正，符合菜肴口味的标准。 | 20 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 口感 | 口感适度，符合菜肴口感的标准。 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 装盘 | 装配合理、主配料搭配适当、色彩协调、外观整齐美观。 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 成熟度 | 成熟度符合菜品要求 | 15 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 卫生 | 个人卫生及器皿卫生、操作卫生符合食品卫生要求。 | 5 | 不符合要求的酌情扣 1～4 分。 |  |  |
| 合计 | 100 | 应得分 |  |

**评分人： 核分人：**